

# *Twoje wesele w Hotelu\*\* Logos*



Przytulny, klimatyczny Hotel, kameralne wnętrza, urządzone w klasycznym stylu i doskonała obsługa, dbająca o każdy szczegół – to recepta na sukces Twojego wesela. Wszystko to znajdziesz w Hotelu Logos w Suwałkach, który od blisko 30 lat organizuje udane przyjęcia weselne. Zapraszamy do zapoznania się z trzema wyjątkowymi pakietami weselnymi. Mogą Państwo również skorzystać z naszych propozycji dodatkowych

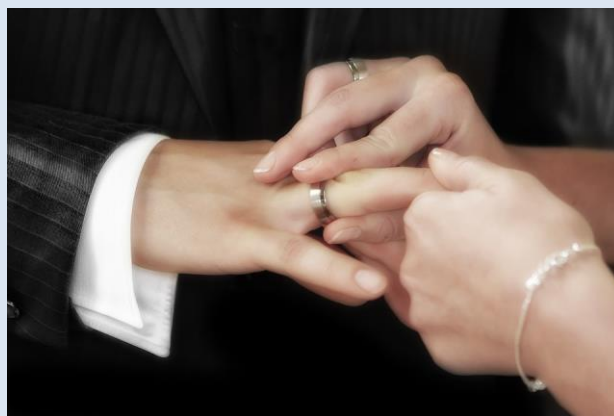
## **Pakiet Srebrny – 170 zł/os. (od 55 osób)**

- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Zupa – do wyboru:
  - domowy rosół z makaronem i świeżą pietruszką
  - krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
  - krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Danie główne serwowane wieloporcyjowo /3 porcje na osobę/
  - rolada drobiowo-wieprzowa w sosie pieczeniowym
  - schab pod pierzynką
  - kotlet de volaille
- Dodatki - do wyboru /maksymalnie 3 rodzaje/
  - kluski śląskie
  - kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
  - ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
  - buraczki na zimno
  - modra kapusta
  - zestaw surówek
- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Bufet zimnych przekąsek
  - półmisek mięs pieczonych /karkówka nadziewana czosnkiem, szynka szpikowana słoninką, rolada mozaikowa/
  - sałatka jarzynowa
  - rolada z kurczaka ze szpinakiem
  - sałatka Gyros
  - ruloniki ze schabu z chrzanem
  - sałatka grecka
  - salsa z ryby morskiej
  - pasztet wieprzowy z pistacjami
  - śledź w oleju z cebulką
  - marynaty /w sezonie jesiennym/
  - śledź w śmietanie z jabłkiem i korniszonem
  - warzywa świeże /w sezonie letnim/
  - pieczywo
- Uroczysta kolacja serwowana wieloporcyjowo /1,5 porcji na osobę/
  - roladki wieprzowe z pieczarkami, papryką owinięte w boczek z pieczonymi ziemniakami
  - udka faszerowane z ryżem i sałatką ze świeżych warzyw z sosem winegret
- Kolacja II serwowana porcyjowo
  - Strogonow
- Kolacja na do widzenia:
  - barszczyk czerwony z pasztecikiem



## **Pakiet Złoty – 180 zł/os. (od 55 osób)**

- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Aperitif : wino musujące
- Zupa – do wyboru:
  - domowy rosół z kluseczkami drobiowymi
  - krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
  - krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Danie główne serwowane wieloporcjowo /3 porcje na osobę/
  - rolada z indyka w sosie żurawinowym
  - karkówka po teksańsku
  - kotlet z piersi kurczaka z szynką i serem
- Dodatki - do wyboru /maksymalnie 4 rodzaje/
  - kluski śląskie
  - kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
  - ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
  - buraczki na zimno
  - modra kapusta
  - zestaw surówek
- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Zimne napoje – 1,5 l/os.
- Bufet zimnych przekąsek
  - półmisek mięs pieczonych /karkówka nadziewana czosnkiem, szynka szpikowana stoninką, roladka z boczku/
  - śledź w oleju z cebulką
  - półmisek koktajlowy /skrzydełka w zaprawie miodowej, śliwka w boczku, sakiewki w cieście filo/
  - śledź po kaszubsku
  - pasztet wieprzowy z pistacjami
  - sałatka z kurczakiem letnia
  - rolada z kurczaka ze szpinakiem
  - sałatka z brokułami, kalafiozem i jajkiem
  - domowa szynka nadziewana sałatką
  - marynaty /w sezonie jesiennym/
  - pstrąg faszerowany kurkami
  - warzywa świeże /w sezonie letnim/
  - pieczywo
- Uroczysta kolacja serwowana wieloporcjowo /1,5 porcji na osobę/
  - roladki wieprzowe z pieczarkami, papryką owinięte w boczek z pieczonymi ziemniakami
  - żeberka i golonka pieczone w miodzie i piwie, sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret
- Kolacja II serwowana porcjowo
  - szaszłyki płonące
- Kolacja na do widzenia:
  - flaki wołowe



## Pakiet Platynowy – 190 zł/os. (od 55 osób)



- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Aperitif : wino musujące
- Zupa – do wyboru:
  - domowy rosół z kluseczkami drobiowymi
  - krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
  - krem z białych warzyw z chipsami boczkoowymi pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Danie główne serwowane wieloporcyjowo /3 porcje na osobę/
  - rolada z polędwiczki wieprzowej z drobiem w sosie pieprzowym
  - schab po wiejsku z boczkiem i pieczarkami
  - zraz z karkówki w sosie z grzybów leśnych
- Dodatki - do wyboru /maksymalnie 4 rodzaje/
  - kluski śląskie
  - ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
  - modra kapusta
  - kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
  - buraczki na zimno
  - zestaw surówek
- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Zimne napoje bez ograniczeń
- Bufet zimnych przekąsek
  - półmisek mięs pieczonych /karkówka nadziewana czosnkiem, szynka szpikowana słoninką, roladka z boczku/
  - półmisek koktajlowy /skrzydełka w zaprawie miodowej, śliwka w boczku, sakiewki w cieście filo/
  - tymbaliki z ozorków z sosem chrzanowym
  - rolada z kurczaka ze szpinakiem
  - domowa szynka nadziewana sałatką
  - szczupak faszerowany
  - śledź w oleju w sosie zielonym z jajkiem faszerowanym
  - sałatka gyros
  - sałatka z brokułami, kalafiozem i jajkiem
  - sałatka wiejska
  - marynaty /w sezonie jesiennym/
  - warzywa świeże /w sezonie letnim/
  - pieczywo
- Uroczysta kolacja serwowana wieloporcyjowo /1,5 porcji na osobę/
  - pierś z kurczaka otoczona boczkiem z nutą jałowca z pieczonymi ziemniakami
  - ryba morska w sosie śmietanowo-koperkowym z ryżem i warzywami
- Kolacja i pokaz Szefa Kuchni
  - indyk faszerowany płonący z żurawiną
- Kolacja na do widzenia:
  - żurek z jajkiem i białą kiełbasą
  - barszczyk czerwony z pasztecikiem

## Bufety tematyczne

- Bufet słodki – 20 zł/os.
  - kompozycja ciast restauracji Hotelu Logos
  - słodkie deserki
  - babeczki ze śmietaną i owocami
  - mix ciasteczek
  - owoce filetowane
- Bufet wiejski – 15 zł/os.
  - swojskie wyroby wędzone: szynka, boczek, karkówka, kiełbasa
  - salceson, kaszanka pieczona
  - słonina solona z czerwoną cebulką
  - ogórek kiszony
  - smalec, chleb wiejski